

الحمد لله على نعمائه والصلاة على محمد وآله
طعام پر لذت و نمک چشان مانند بخوان نعمت مبرزان و مویار باد
که این ترکیب ابتدا قسام و در صفت بخت طعام از سبج حاصل میسر غلام نور
قاسم علیخان بنما و قیام تنگ انتخاب نموده و زین اوراق زیریای قلام شد
تا هر خاص قلام ازین موزن نشکست که گزیده از ترکیب اعلی طراوت حلق و کام پذیر
و احیاناً اگر کسی را نظر کفایت در ترکیب این نهانستند و ظاهر باشد در گوشت
و روغن و مصالح گوناگون باقی است نصف یا ثلث حصه نمایند تا بکسر باشد

برنج استعمال قسم ایک آٹا رسک کیہ آٹا رسک کیہ نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک
جلوان یکراں گوشت کا ہی چار آٹا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک
دو رسک یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک
لیون پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک نیم پاؤ یا رسک
کر تر شود و بعد از ان جلوان را فروغ نمود و یک پاک پاؤ رسک پاؤ یا رسک

کتابخانه ملی ایران

سرخ چندی مالیکه تار سیاه یک تار بارهای خلوان یک سر نمک چندانکه قشر
 والایکی یک یک ام زیر دشت شش شش سیاه شش ماشه و مرغ تم اتار طانی
 پا و اتار سیاه پا و اتار شیر پا و اتار سیر چندانکه اورک چندانکه اول بار سیاه
 خلوان بقدر پا و اتار سیاه که مرغ شش مرتبه بشوید و مرغ را در آب گداود که در خود
 و اورک سیر را که بود نصف نمک سائیده اول نمک را در پودر بیندازد و مخلوط کند و بعد از
 آب اورک که سرخ و مرغ نیز در آن انداخته بیاورد و بعد از آن پدید آید و سرخ شود و هرگاه
 بر آتش نهد و سیاه در آن نمک بیندازد و هرگاه که پیاز بریان شود و بارهای باران
 بگذارد و بریان نماید هرگاه که آب خشک شود و مرغ در آن بیندازد و مرغ نیز بشوید و در آن
 بیندازد و مرغ را مالای آن بیندازد و نمک طاقی و مرغ قنطاری و مرغ و مرغ و مرغ
 سیاه را نیز در آن بگذارد و مرغ و مرغ که راحت بر سر آب گرم با سر و در آن بیندازد
 و با شش نرم بپزد و هرگاه که مرغ بپزد و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ
 نمک گسری و بکار آرد و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ و مرغ

ترکیب خوشی کچھ می بریان

برنج نیم آنرا در آل نیم آنرا نمک چنانکه مسکه به باور پیاز چنانکه مسکه قند شکر
الایچی شکر شکر زرد شکر شیر باد آنرا ملای با قند آنرا سرخ ریخته شکر باشد اول
مسکه را بر آتش گذارد و پیاز را تراشید و در مسکه بیندازد و کمی بپزدی برشته مسکه و
والایچی و زرد و سرخ سیاه در آن بگذارد و بریان نماید هر گاه که کچیری سیرخی
رسد آب موافق بچین کچیری بیندازد و هر گاه که کچیری مذکور نیم بچینه شود ملای
و شیر را با چه بپزد و در کچیری بگذارد و هر گاه که بچینه شود و من و کچیرا
از آن زدند نماید و تا یک گشتی بر آتش انکشت نگذارد و بکار برد و هر گاه

فائدہ ۱۲۰

ترکیب مخفی کہاب خطائی

گوشت یک تار را در یک تار و آنرا نمک چنانکه یک پیاز نیم پا و سرخ سیاه و دو دام لونک
گیرد ام لا یعنی خرد و یک گرم کشتیر چنانکه دروغ نیم تار خطائی یا فاقا تار بادام پا و آنرا
سکه نیم و مغز آن چهار شانه لیون چهار عدد و اول گوشت را صاف از رنگ
و غیره نمود و قیوب یار بار یک نماید و نمک و ران بپزند از دو بعد از آن عرق که
و سایر را قیوب نمود و همه مصالح را ساینده صغیر آن را بپزند از دو و در یک صافی
بسته نگه دارد که آب وی دور شود و بعد از آن آب دروغ بسته را با باطلای هو بادام
مستقر و صاف نمایند و یار چوبین کرده در قیوب بپزند از دو بعد نیم پا و دروغ نیز در آن
بپزند از دو با هم مخلوط کند هر گاه که خوب است بپزند شود و نگه داری تمییز مثل خطائی است
در دروغ آن را در باهی تابانداخته بر آتش تند هر گاه که بریان شود و همین گیرد از ران
بپزند از دو بریان کنند و بوقت سرخی که با مهابا ترشی لیون بهم که کتاب تیار است

اول لیمون را بر سنگ آسی می کنند و در آب اندازند بعد در کوزه جلی غلیظی مخلوط کنند شسته
دو سر در دبارند و شیش مهرکت میداده باشند و آب که از آن برآید دور کنند هرگاه که
سر شش را لای چادر بسته بود و بند و قلاب باندک بشکلی آیند در عرق غلیظ خود در سر کوزه
در آب لیمون بهر بیش که مرغوب تر آن باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط

لیمون کاغذی رامع پوست دراوند کجی انداخته و نمک و میج سوخته در آن بمالد
جنبش و بدتا چهار باس بعد از آنرا از پارچه صاف نموده و بطش آفتاب نشاند
کند چون لیمون بالکل خشک شود آنرا نگه دارد و در عرق نعناع خواه سرکه کند
خواه عرق لیمون بیندازد و گاه گاهی در تالش آفتاب بنهد و نمک و میج بقدر لایق
درست نماید این قسم آچار تا چند سال میماند و رو و زبر و ز فائده بسیار زیاده مینماید

کیری انبه امانه قانزه پوست دور کرده و خسته بر آورده بالائی آن نمک
سوده مالیده تا یکس در طشت آفتاب دارد که بمال آب او و ور شود کیری را در
صافی باریل از شست افشته ده و مصالح در شکم آن پر کرده در عرق نعناع و پانسر که
خالص بیندازد و بگذارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد
و اگر نه دادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند و مصالح که در شکم انبه پر کنند اینست
مغز کیری انبه ترشیده او یک ترشیده بویان بزرگ بودینه بنرگسن تر درین شبها

ترکیب تیار نمون آچار لیون
اول لیون را بر سنگ سخت کنند و در آب نازند بعد در سبزه گلی شامل نمک کنند ختم
دو سر در بردارند و پیش از ترک سیداده باشند و آب که از آن برای دور کنند هرگاه که
نرم شوند لای چادر بکشند و او بند و قندک باندک بچگی آید در عرق نعناع خواهد در بر کرد
در آب لیون بر پیچ که مرغوب تر آن باشد و نمک هم موافق طبع انداخته بکار برند فقط
ایضا آچار لیون کاغذی
لیون کاغذی را مع پوست در اوند گلی انداخته و نمک و سرخ سوخته در آن بپزند
جنبش دهد تا چهار یا پس بعد آنرا از پارچه صاف نموده و در پیش آفتاب خشک
کند چون لیون بالکل خشک شود آنرا نگه دارد و در عرق نعناع خواهد سرکه کشد
خواه عرق لیون بپزند و گاه گاهی در تالش آفتاب بپزند و نمک معین بقدر لازم
درست نماید این قسم آچار تا چند سال سیاه و رو و زبر و زائده مضخم زیاد می نماید
ترکیب تیار نمودن آچار انبه
گیری انبه تازه تازه پوست دور کرده و خسته بر آورده بالای آن نمک
سوخته مالیده تا یکپس و پیش آفتاب بردارد که جلا آب او دور شود گیری را دور
سافی با چرخ زشته افشته ده و مصالح و شکم آن پر کرده در عرق نعناع و یا سرکه
خالص بپزند و در بگندارد و اگر جلد خوردن منظور باشد نمک موافق ذائقه اندازد
اگر ندادن منظور باشد همون نمک کفایت میکند مصالح که در شکم انبه ریخته اند نیست
سفر گیری انبه ترشیده او که ترشیده دیان برگ بودینه بنرسن تر درین شبها

2-6-72

کتابخانه

میده یک تار شیر و دواتار و عن زرد و یک نیم پا و نمک و پوری نیم پتانک ملانی
نیم پا و الاچی خرد و و ماشه جوز یکد و دوار چینی و و ماشه میده نیم پا و اول شیر را
جوشش کنند و سر دمازد و نمک و در و میندازد و هر گاه که نمک مخلوط گردد میده
در و میندازد و پس بگذران حفرات الاچی خرد و دوار چینی را سائیده و میده نیم
پا مخلوط کنند سر که بیشتر و میده مانش کرده میندازد و ملانی را با چینه

[illegible]

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

کردیم پیروز در دنیا از دو روغن زرد و زبالای او بپزند و هرگاه که خمیر تیار شود
پیرود با نماید بعد از آن بپزند بعد از آن از دست بزنند بعد از آن صافی را نیم
کنند و زبالای پیرود با بپزند از تانیک گشتری بعد از آن صافی بردارند و بر ریزند
بپزند از دو گاو و دم کنند در تنور بپزند بعد از آن فورا فندری شیر
بر روی بپزند از دو خطه از دست بزنند هرگاه که کسب شود تیار است

نسخه نان تافتان

از یک آنار شیر و دو آنار روغن زرد با آنار ملای نیم با دوام نیم با نوک کاه
نیم چنانکه جزات برای ما را نیم با و الا کچی خرد و داشته جو یک عدد در جینی
و داشته سید و نیم با و اول شیر را جوشند و سوز نماید و نمک او و بپزند از دو
هرگاه که نمک مخلوط گردد و سیده در و بپزند از دو و باش کنند بعد از آن در جزات
الا کچی خرد و در جینی و جوز را ساییده و سید و نیم با و مخلوط کنند هرگاه که خمیر شود و در
سیده مالش کرده و بپزند و ملای را با چوب بپزند و نیم زرد و بپزند از دو زبالای وی
روغن زرد و بد هرگاه که خمیر تیار شود و باز پیرود با نماید بعد از آن بپزند
از دست دراز کنند بصورت آن و بپزند در میان و بر گرفته از کار و بخالند بعد از آن
تا نیم کن و با آنش بپزند از تانیک گشتری بعد از آن با دوام دهان کرده بپزند و در دو
درق کرده و در چوب بپزند بعد از آن در تنور بپزند بعد از آن فورا فندری شیر تیار است

ترکیب پختن پوری

یک آنار سیده و نیم که شست یک آنار روغن زرد و یک آنار مصالح که نیم نه باشد و یک
یک چنانکه یک پیاز با و آنار نمک یک نیم چنانکه کشیده خشک چنانکه یک
انبه چنانکه مرغ سیاه یکدوم نیم چنانکه نیم چنانکه بودینه شش باشد

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

فایده ۵۵
افلاطون سزاوارتر از
است که در این
دولت پادشاه
دولت را در این
دولت پادشاه

